



Honey-Mustard-Hähnchenburger mit Cheddar-Melt

dazu Coleslaw mit gegrillter Nektarine



30-40min



4 Portionen

Wenn der Grill ruft, antwortet dieser Burger: Saftig gegrilltes Hähnchen in einer süßwürzigen Marinade getoppt mit schmelzendem Cheddar sorgt bereits für gute Laune. Das eigentliche Highlight versteckt sich aber daneben – ein knackiger Coleslaw mit gegrillter Nektarine, die eine herrlich fruchtig-karamellierte Note ins Spiel bringt. Sommerlich, ein bisschen messy und einfach perfekt für lange Sommerabende draußen.

Was du von uns bekommst

- 4 Burgerbrötchen ²
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Weißkohl
- 1 rote Zwiebel
- 2 Nektarinen
- 75g geriebener Cheddar ³

Was du zu Hause benötigst

- 3EL körniger Senf ⁴
- 3EL Mayonnaise ¹
- 2½EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

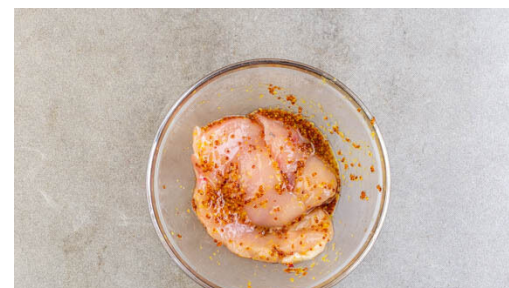
Nährwertangaben pro Portion

Energie 683kcal, Fett 30.5g, Kohlenhydrate 59.7g, Eiweiß 42.1g



1. Marinade zubereiten

Ggf. den Grill vorheizen. 3EL körnigen Senf mit 2EL Honig, 2EL Olivenöl und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einer **Marinade** verrühren. **4EL Marinade** für die **Burgerbrötchen** beiseite nehmen.



2. Fleisch marinieren

Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und mit der **Marinade** vermengen.



3. Coleslaw zubereiten

3EL Mayonnaise, 2EL Olivenöl, 2EL Essig, 1TL Salz, ½TL Pfeffer und ½TL **Paprikapulver** verrühren. Den **Weißkohl** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Weißkohl** und die **Zwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen. Mit Salz, Pfeffer und **Paprikapulver** abschmecken.



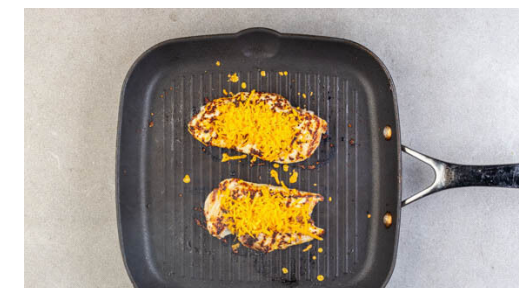
4. Nektarine grillen

Ggf. eine Grillpfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Die **Nektarinen** in Spalten schneiden, dabei den Kern entfernen. Die **Nektarinenspalten** mit 1EL Olivenöl und ½EL Honig vermengen. Die **Nektarinen** von beiden Seiten ca. 30Sek. grillen, bis sich deutliche Röstspuren abzeichnen. Die **Nektarinen** zum **Coleslaw** geben. Der Grill bzw. die Grillpfanne wird weiterverwendet.



5. Burgerbrötchen rösten

Die **Brötchen** aufschneiden und die Schnittflächen mit der **restlichen Marinade** bestreichen. Die **Brötchen** mit der Schnittseite nach unten ca. 30Sek. grillen, bis eine Kruste entsteht. Die **Brötchen** aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Der Grill bzw. die Grillpfanne wird weiterverwendet.



6. Fleisch grillen

Das **Fleisch** 3-5Min. grillen, dann wenden und mit dem **Käse** bestreuen. Mit einer großen Schüssel oder einem Deckel abdecken und weitere 3-5Min. grillen, bis das **Fleisch** gar und gebräunt und der **Käse** geschmolzen ist. Die **Brötchen** mit **Fleisch** und **etwas Coleslaw** belegen. Mit dem **restlichen Coleslaw** anrichten und servieren.